

USHIGORO S.



炙り白子と特選ロースの焼きしゃぶ (冬のQコース)

旬の艶やかな白子の特製の出汁で丁寧に火を入れて、しっとりとやわらかく仕上げました。レアに焼き上げたとろける特選ロースの旨みと濃厚でなめらかな炙り白子の贅沢な取り合わせを自家製ポン酢であっさりとお召し上がりいただけます。



黒トリュフとザブトンのすき焼き (冬のQコース)

トリュフオイルで漬けて込み、さらにひと手間を加えて香りと甘みをひき出した濃厚卵「あわせだち」。合わせるのにはレアに仕上げた希少部位ザブトン。ザブトンの甘みが黒トリュフの芳醇な香りと卵黄を包み込み、特製ダレと絶妙に調和する逸品です。



厳選部位の牛出汁胡麻茶漬け (冬のQコース)

胡麻だれで和えた赤身と脂身がバランスよい和牛の霜降りを炊きたてのご飯にのせ、スタッフが熱々の牛出汁を注いで仕上げるのひと品です。胡麻の風味を効かせた肉の旨みと柔らかくほぐれる食感をさっぱりとお召し上がりいただけます。

冬の味覚を存分に味わえるQコースをご堪能いただけます